EQUIPRO

GAFIC 1965

MACHINE SOUS VIDE MISTRAL 52 – FICHE TECHNIQUE

MISTRAL 52

MACHINE SOUS VIDE



DESCRIPTION

La machine sous vide Mistral 52 est un modèle robuste et tout en inox. Cette machine est equipée en standard avec une pompe Busch, un couvercle transparant et 2 barres de soudure. Ce modèle sur socle est conforme les législations CE en vigueur.

La garantie Equipro est de 3 ans

CARACTERISTIQUES

- En standard avec 2 barres de soudure (gauche-droite): 2 x 520 mm
- En option sans frais supplémentaires: 1 barre de soudure frontale (Mistral 52 I)
- Double soudure en standard (2 fils de résistance). En option sans frais supplémentaires: Soudure- coupure/ Soudure large
- Barres de soudure facilement amovible sans connexions électriques, pour un nettoyage facile
- Capacité de pompe: 63 m^3/h pompe à vide Busch
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Cycle de machine: 15-40 sec
- Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide
- Contrôle temporel en standard avec 10 programmes mémorisables
- Chambre à vide emboutie tout en inox et couvercle transparent
- Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit
- Châssis en inox

OPTIONS

- Soudure coupure 1-2
- Contrôle par capteur de vide/ Commande ACS
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz

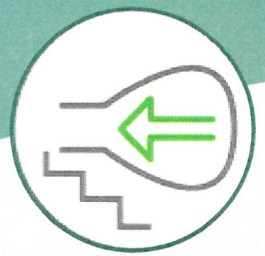
ACCESSOIRES

- Imprimante d'étiquettes thermique Zebra ZD410 (disponible uniquement pour les machines équipées de l'ACS)
- Plaque d'insertion inclinée (pour emballer sous vide les liquides et les poudres)
- Adaptateur externe
- Kit d'entretien

EQUIPRO L'UNIVERS DES METIERS DE BOUCHE

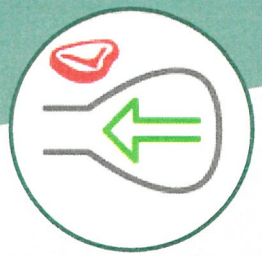
GAFIC
9, rue Ampère
21110 GENLIS - France

FONCTIONS



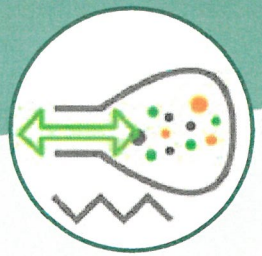
VIDE SÉQUENTIEL

Pour vous assurer que tout l'air piégé est bien extrait du produit alimentaire, utilisez la fonction vide Séquentiel. Cette fonction extrait l'air, arrête le cycle, extrait l'air à nouveau, arrête le cycle à nouveau, etc. Jusqu'à 5 étapes maximum. Spécialement adapté aux produits contenant beaucoup d'air, comme les pâtés, mousses, fromage et chocolat.



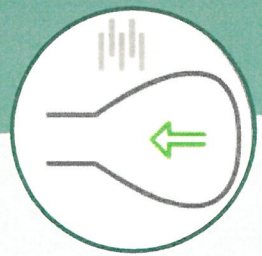
VIANDE ROUGE

Grâce à de petites et rapides injections d'air, la fonction viande Rouge interrompt le dégazage de l'humidité de la viande pendant la phase de soudage. Cela empêche la formation de poches d'air dans l'emballage sous vide. La fonction viande Rouge permet une amélioration significative de la qualité et de la durée de conservation de la viande rouge.



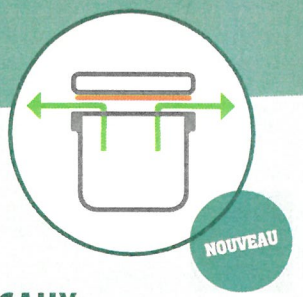
MARINADE

La fonction Marinade sert à créer des produits alimentaires marinés de meilleure qualité. Mettez simplement le produit mariné dans la chambre et démarrez le cycle d'emballage sous vide. Grâce à un logiciel intelligent générant un mouvement pulsé d'extraction de l'air, la structure de la viande est ouverte. Cela permet à la marinade de pénétrer en profondeur dans la structure du produit en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.



ATTENDRISSAGE

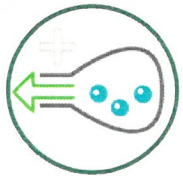
Grâce à la fonction Attendrissage, vous pouvez garder la chambre à vide à un certain niveau de vide pendant une période pouvant atteindre 30 minutes maximum. La différence constante de pression entre les cellules du produit et la pression dans la chambre entraînera une détérioration de la structure cellulaire. Cette rupture de la structure cellulaire engendre un produit plus tendre.



BOCAUX

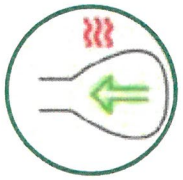
La fonction Bocaux est utilisée pour la mise sous vide des bocaux et bacs gastronormes en quelques secondes. Il suffit de placer dans la chambre à vide les bocaux ou bacs, avec le couvercle légèrement posé sur son joint, puis sélectionner la fonction Bocaux et fermer le couvercle de la machine. Avec cette fonction, chaque bocal ou bac est mis sous vide étanchement à un vide final maximum de 99,8%. Le cycle est spécialement adapté pour une mise sous-vide rapide et sécurisée.

OPTIONS



CONTRÔLE DES LIQUIDES

Empêche les produits liquides ou humides d'entrer en ébullition pendant le cycle d'emballage sous vide. Dès le point d'évaporation détecté, la machine arrête d'extraire l'air et commence le soudage du sac à vide. Les principaux avantages sont : pas de perte d'humidité, ni de saveurs, protection du produit, de la pompe et de la chambre à vide, pas de déshydratation due à l'ébullition, temps de cycle optimal.



HAUTE TEMPÉRATURE

Haute Température est une option disponible sur les modèles Lynx. Elle vous permet d'emballer des produits alimentaires à haute température, à partir de 65 °C et plus, dans le sachet sous vide.

Système de Contrôle Avancé (ACS)

Une technologie de pointe. En avance sur son temps. Le contrôle de demain. L'ACS de Henkelman est plus qu'un simple système de contrôle. Le Système ACS comprend des fonctionnalités uniques, des options spéciales et des fonctions intelligentes.

FONCTIONS STANDARD

1 PANNEAU LCD
- Écran couleur LCD de 4,7 pouces
- Affichage alphanumérique
- 5 langues en standard, plus de langues en option
- Cycle d'emballage animé

2 20 PROGRAMMES ALPHANUMÉRIQUES
- Personnalisés et programmables par ordinateur
- Enregistrement du nom du produit
- Importation et exportation des données

3 CONTRÔLE STANDARD PAR CAPTEUR
- Détection du pourcentage de vide prédéfini dans la chambre en mbar, hPa ou %

4 ACCÈS SÉCURISÉ
- Accès multiniveau (distributeur, propriétaire, opérateur)
- Avec différents droits d'utilisateur

5 LOGICIEL CONÇU SUR MESURE
- Possibilité d'intégrer le logo d'entreprise d'un distributeur

6 CONNEXION USB
- Téléchargez des programmes via une clé USB

7 COMPATIBILITÉ AVEC IMPRIMANTE
- Compatibilité avec l'imprimante d'étiquettes à transfert thermique direct pour l'impression du nom du produit, de l'emballage, de la date de conservation, de la température de stockage, du mélange de gaz

8 CONFORMITÉ HACCP
- Possibilité de consigner et d'exporter les activités et l'historique de maintenance de la machine
- Accessible au niveau du concessionnaire
- Stockage des données de service

9 SERVICE ET MAINTENANCE
- Indicateur précis d'avertissement d'huile (possibilité d'éteindre la machine, la réactivation par le distributeur est requise)
- Programme de nettoyage de la pompe avec alarme de maintenance

10 ALARME GATE CHECK/ MAINTENANCE
- Outil de diagnostic facile nommé Gate Check (accessible au niveau du distributeur). Dans le panneau de commande, vous pouvez commander à la machine d'effectuer seulement l'une des étapes du cycle sous vide.



